

Brandt



INSTRUCTION UTILISATEUR FR
USER GUIDE EN

Table de cuisson avec
Hotte intégrée

Induction hob with
Built-in -hood

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

Retrouvez-nous sur



<https://brandt.fr/>



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

Tables des matières

	INSTRUCTIONS DE SECURITE.....	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	7
	IDENTIFICATION	8
	INSTALLATION TABLE.....	9
	Déballage.....	9
	Encastrement	9
	Raccordement électrique	10
	INSTALLATION HOTTE	11
	Présentation	11
	En cas fonctionnement par recyclage.....	13
	En cas de fonctionnement par évacuation.....	13
	Opérations finales.....	14
	Connexion électrique.....	14
	UTILISATION TABLE.....	15
	Choix du récipient / Sélection du Foyer	15
	Ⓜ Mise en marche / arrêt.....	16
	+ / - Réglage de la puissance	16
	⌚ Réglage de la minuterie	16
	🔒 Sécurité enfants.....	17
	Sécurité et recommandations.....	18
	UTILISATION HOTTE	19
	ENTRETIEN	20
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	21
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	22
	SERVICE APRES VENTE	23



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Votre appareil est con-forme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de l'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE : Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

AVERTISSEMENT : Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.

MISE EN GARDE : Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie : Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'il ne soient surveillés en permanence.

Risques électriques :

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.



- Débranchez toujours la hotte avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre appareil (exigences relatives à la sécurité électrique).

Risque d'asphyxie :

- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

Risques d'incendie :

- Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions, respectez la fréquence de nettoyage et de remplacement des filtres. L'accumulation de dépôts de graisse risque d'occasionner un incendie.

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou transmis à des tiers, veillez à ce qu'il soit accompagné de cette notice. Nous vous remercions de prêter attention à ces recommandations avant d'installer et d'utiliser l'appareil, car elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

Lors de la livraison du produit, l'emballage et son aspect général doivent être vérifiés. Toute objection doit être inscrite sur le document de livraison, dont vous devez conserver une copie. L'appareil est destiné à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles et il ne peut pas servir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages ou autres conséquences découlant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dans le but d'améliorer constamment nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles et esthétiques. L'appareil est déjà prévu pour fonctionner soit en mode recyclage, soit en mode évacuation. Avant de procéder à l'installation, tous les composants de l'appareil doivent être vérifiés. En cas de composants endommagés ou manquants, prenez contact avec le revendeur et ne procédez pas à l'installation.



Environnement

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

L'étiquetage énergétique et la réglementation sur l'écoconception

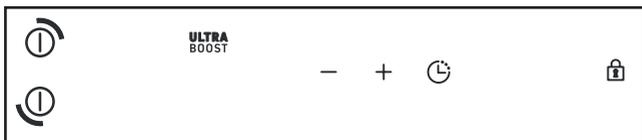
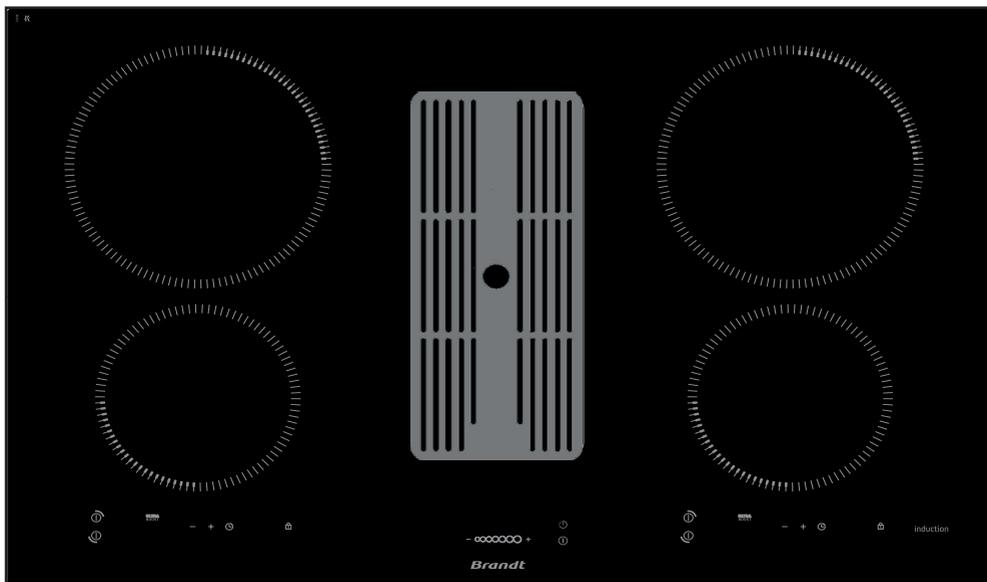
Comme les règlements de la Commission européenne n° EU65 «Label énergétique» et n° EU66 «Ecoconception» sont entrés en vigueur le 1er janvier 2015, les produits ont été mis à jour, afin qu'ils puissent être conformes et répondre aux critères des règlements. Tous les produits dans la version Label Energie sont équipés d'une électronique capable de temporiser des vitesses de conduits supérieures à 650 m3/h.

Conseils économie d'énergie

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !







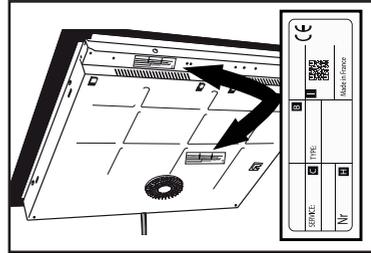
Déballage

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

Veillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service :

Type :

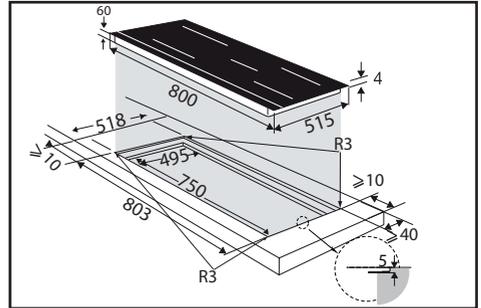


Encastrement

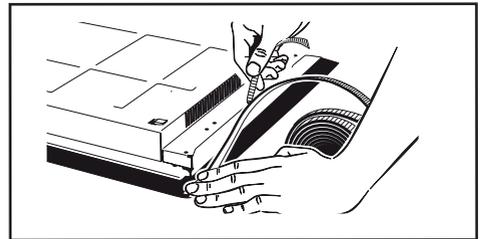
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier. En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson classique. Il faut penser que le moteur de système d'aspiration devra trouver sa place. Cela implique donc de prévoir un meuble réalisé sur-mesure en dessous. Généralement nous plaçons un élément avec deux tiroirs et casseroles sous la table de cuisson. Dans le cas présent, sachez que le tiroir supérieur sera condamné. Par ailleurs, la profondeur du meuble devra être réduite. De même qu'un four ne trouvera jamais sa place sous ce type d'appareil. Mais cela est un point que votre cuisiniste saura vous détailler en fonction du modèle choisi ainsi que des meubles dont il dispose dans son catalogue.

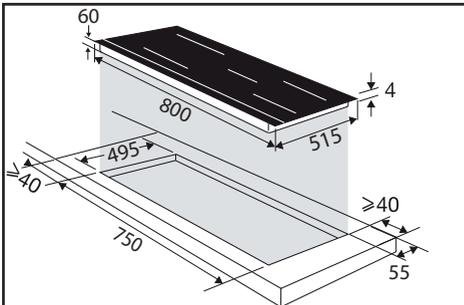
- Encastrement à fleur de plan de travail



Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson et introduisez la table dans le meuble.



- Encastrement sur plan de travail



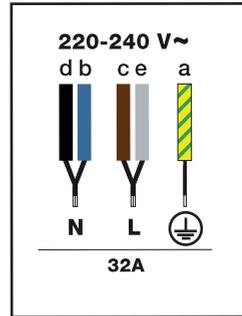


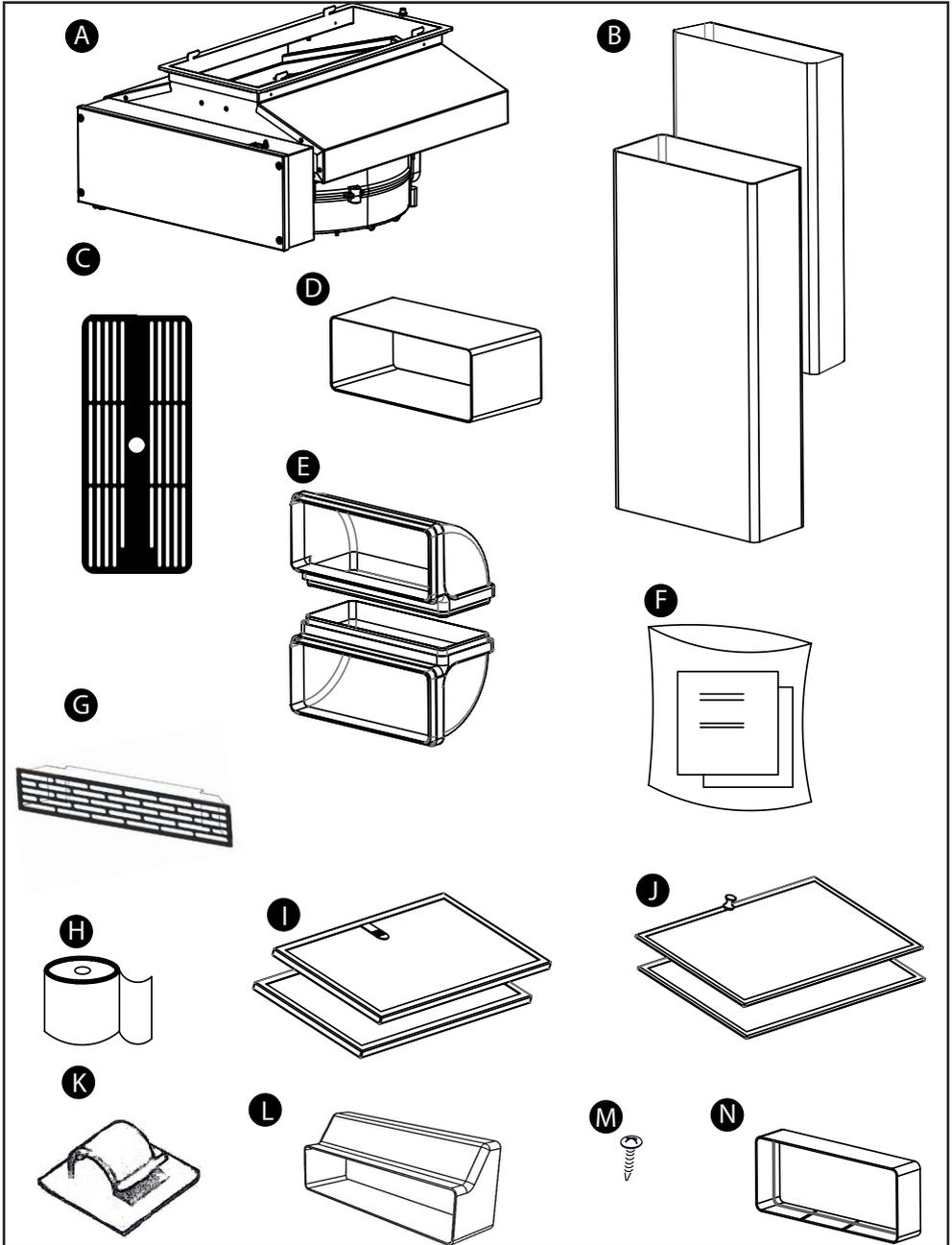
Raccordement électrique

Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

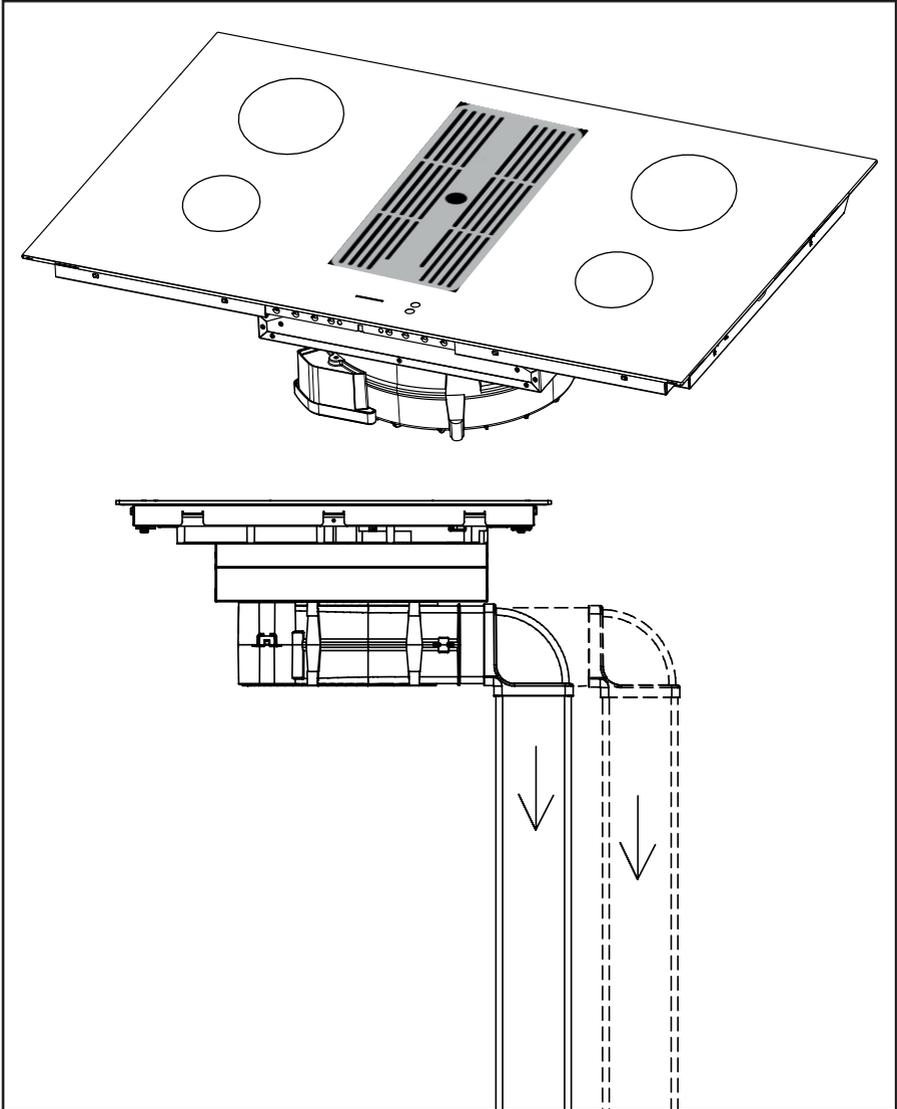






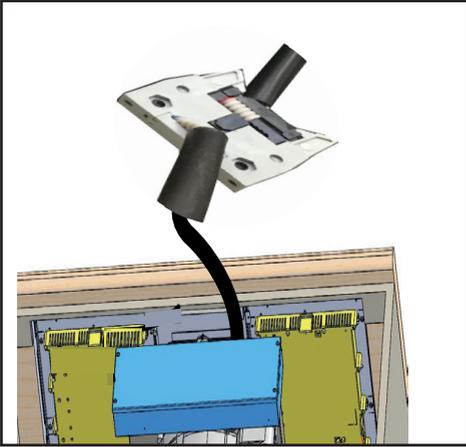
IDENTIFICATION

- | | | |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| A - Moteur | E - Coudes | J - Filtre à graisse |
| B - Canalisation | F - Guide d'utilisation | K - Clips adhésifs |
| C - Grille métallique | G - Grille évacuation | L - Réducteur |
| D - Adaptateur | H - Adhésif | M - Vis de fixation du moteur |
| | I - Filtres à charbon | N - Jonction |



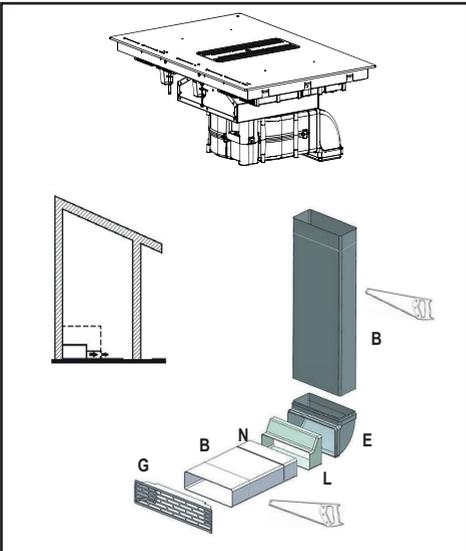


Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande.



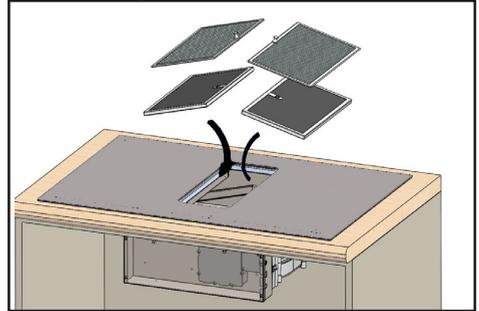
Encastrez la table avec la hotte intégrée.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à

charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué.

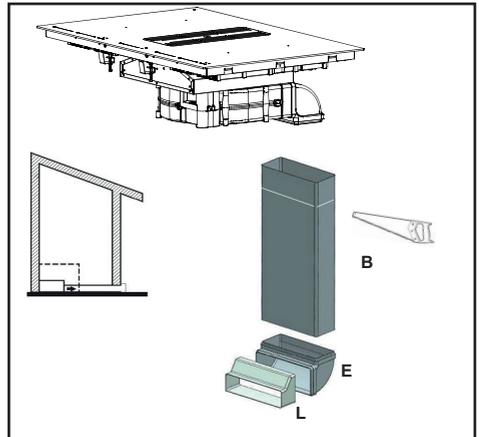


Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse. Un kit de canalisation (B) avec grille (G) (à l'extrémité à installer dans le meuble) est fourni avec le produit.

Conseil

Utilisez une scie à métaux pour effectuer la découpe des canalisations.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION





La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.



Conseil

En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

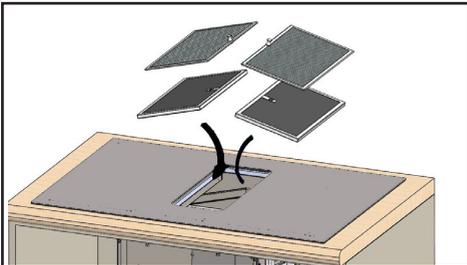
Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.

Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm et 220 x 55 mm.

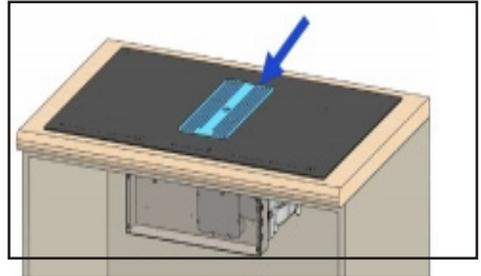
LES OPÉRATIONS FINALES

Installez les filtres à graisse (J) dans leur support, en les laissant passer par l'ouverture centrale de la plaque de cuisson.



Pour fermer l'ouverture centrale de la plaque

de cuisson, placez la grille métallique (C) sur celle-ci, comme indiqué.



CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Le raccordement du produit à l'alimentation électrique doit être effectué dans le respect des réglementations internationales et locales en vigueur.

L'interconnexion de toute partie séparée de cet appareil peut être effectuée par un technicien qualifié conformément aux règles de câblage.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

Vous trouverez joint avec le produits des clips adhésifs (K) pour ranger et ordonner les câbles le long des parois du meuble.

Toute responsabilité en cas d'accident causé par une mauvaise disposition de la connexion à la terre ou par une mauvaise disposition de celle-ci est déclinée par la présente.

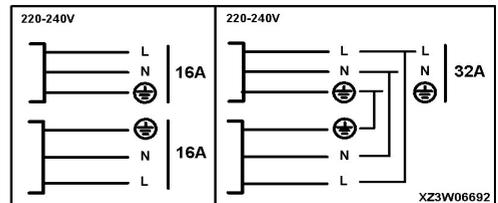
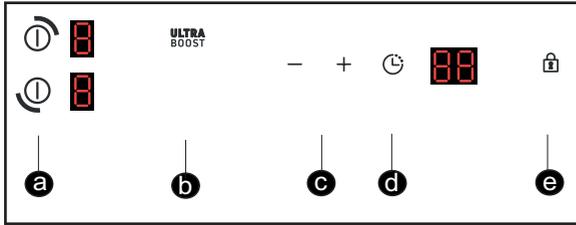




TABLE DE CUISSON



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Ultra Boost
- c** = Touche - / +
- d** = Minuterie
- e** = Verrou

Choix du récipient

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Conseils

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

Sélection du foyer

Vous disposez de plusieurs modèles de foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 - 18
21	3600	12 - 24

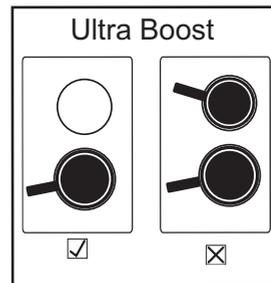
Conseils

Lors de l'utilisation simultanée des deux foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Ultra Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal :

- = positionnement recommandé.
- = positionnement à éviter.



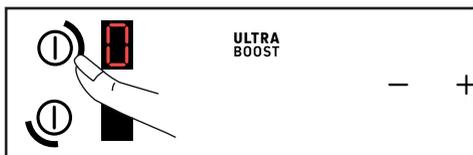


① Mise en marche / arrêt

Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① correspondant au foyer désiré.

Un 0 s'affiche et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez régler la puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche ① correspondant au foyer désiré.

Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

+ / - Réglage de la puissance

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement à la puissance 9 en appuyant sur la touche -.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.



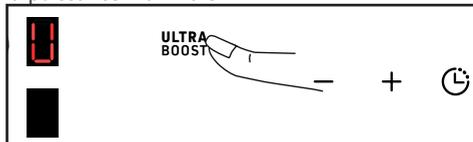
Avec une puissance < à 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5.



Avec une puissance > à 5, un double appui rapide sur la touche + vous pouvez passer directement à la puissance 9.



Un appui sur la touche **ULTRA BOOST** permet d'accéder à la puissance maximale

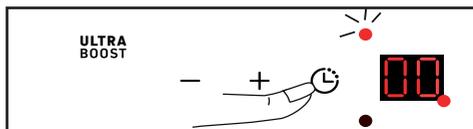


🕒 Réglage de la minuterie

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. L'incréméntation se fait de 1 en 1 jusqu'à 15 puis de 5 en 5 jusqu'à 99. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

1 foyer en fonctionnement :

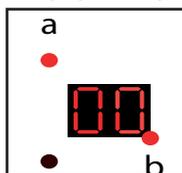
Appuyer sur la touche 🕒, afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie du foyer actif a sa led en surbrillance



les zéros de la minuterie clignotent avec la led des unités de la minuterie et celle du foyer actif.

a : led (à l'extérieur de l'afficheur) du témoin foyer en cours de réglage, elle clignote et est plus intense que les autres.

b : led (au bord de l'afficheur) indiquant que la minuterie est en cours de réglage. Les touches + et - sont actives pour le réglage de la minuterie. Dès sa disparition, les touches + et - sont actives pour le réglage de la puissance du foyer sélectionné.





Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou -. Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche - .

Sans action sur les touches +/- durant 20 secondes, la durée de cuisson est validée (la led b n'est plus allumée) et les touches +/- rebasculent sur le réglages de la puissance du foyer actif (led a allumée)

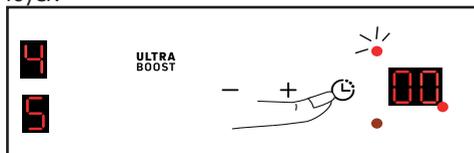
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche - .

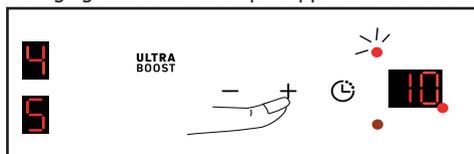
Plusieurs foyers en fonctionnement :

Quand plusieurs foyers sont allumés (avec une puissance >0), le réglage de la minuterie se fait toujours dans l'ordre suivant : avant gauche, arrière gauche, arrière droit, pour le domino arrière puis avant.

Appuyer sur la touche , pour sélectionner le foyer.



Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou -.



Sécurité enfants

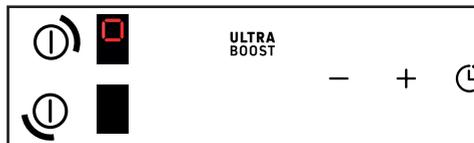
Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, les touches marche / arrêt  de chaque zone restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

Verrouillage

Faites un appui long sur la touche , la led au dessus du verrou s'allume durant 10 secondes et un bip confirme votre manoeuvre.



L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .



Déverrouillage:

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage  disparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK

La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Clean Lock, table éteinte faites un appui court sur la touche , la led au dessus du verrou clignote et un bip confirme votre manoeuvre. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et la led s'éteint.

Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .

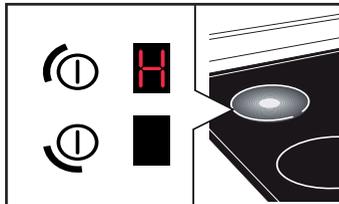


Sécurité et recommandations

Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.

Le symbole "H" s'affiche durant cette période.



Évitez alors de toucher les zones concernées.

Sécurité anti-surchauffe

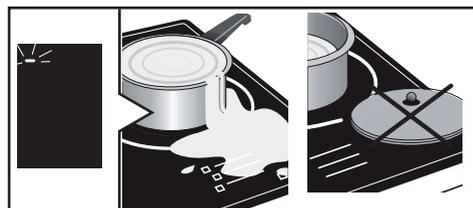
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

Protection en cas de débordement

Un affichage spécial (symbole ) , un signal sonore, suivi de l'arrêt de la table peuvent être déclenchés dans les cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches.

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches puis relancez la cuisson.



Auto-Stop :

Votre table de cuisson est équipée de la sécurité Auto-Stop, qui éteint automatiquement toute zone de cuisson restée allumée pendant une durée excessive (comprise entre 1 et 10 heures selon la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "A" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.



Conseils

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

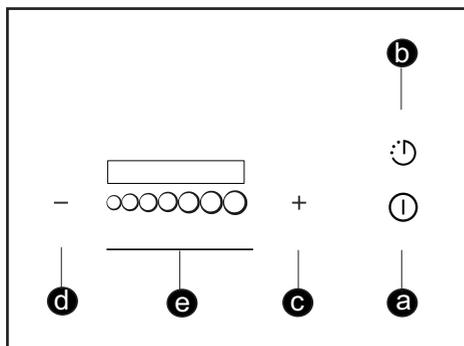


Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.



HOTTE



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
 - b** = Minuterie
 - c** = Touche +
 - d** = Touche -
 - e** = Slider modification vitesse
- Afficheur led

① Mise en marche / arrêt

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ①. La hotte démarre à la vitesse 2. Un nouvel appui sur la touche Marche/arrêt ① permet d'arrêter la hotte, quelque soit le niveau de puissance.

Réglage de la puissance

Faites glisser votre doigt sur le slider ○○○○○○ pour modifier la vitesse du ventilateur. Les leds s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.

Retour automatique de vitesse :

A la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieur au bout de 9 minutes.

Timer

Faites un appui sur la touche ⌚ timer pour maintenir la ventilation durant 10 minutes à la vitesse sélectionnée.

Après 4 heures de fonctionnement continu, ou après 4 heures sans avoir fait une action sur une touche, votre hotte s'éteint automatiquement.

Saturation des filtres

Après 30 heures de fonctionnement et lorsque toutes les leds clignotent en même temps, cela indique que les filtres à graisse sont saturés, ils doivent être nettoyés ou changés. Un appui long sur la touche ⌚ timer permet d'éteindre les leds et de réinitialiser le processus.



Conseil

Eviter de frotter les récipients sur la grille.



TABLE DE CUISSON

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.

Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.

N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.

En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.

Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave vaisselle.

Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.

Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.

Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

Ne pas laver la grille au lave vaisselle.



- A la mise en service

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. il disparaîtra au bout de 30 secondes.

Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne. Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre Raccordement).

La table dégage une odeur lors des premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

- A la mise en marche

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

La table ne fonctionne pas, l'information «  » ou « bloc » s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

- En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.

Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

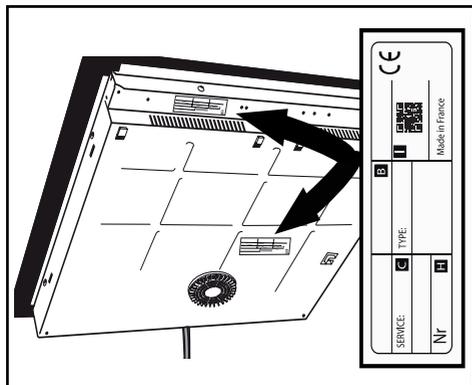
Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.



Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sous l'appareil.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

Relations consommateurs FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

- > consulter notre site :
www.brandt.com
- > nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- > nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

